



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DİLİMLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yumuşak tereyağı
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
3 adet orta boy elma
1 çorba kaşığı toz şeker
1/2 çorba kaşığı tarçın

Çukur kabın içinde pudra şekeri ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine tereyağı, yoğurt, ellenmiş un ve kabartma tozu eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar kısa süre karıştırılır. Kek harcı ortası delik olmayan yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine kabukları soyulmuş, ince dilimlenmiş elma sıkı sıkı dizilir. Elmanın üzerine tarçın ve toz şeker serpilir. Kek önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuyunca dilimlenir, servise sunulur.

[ML® Elma Dilimli Kek için tıklayın](#)
